LE GOÛT DU JAPON

N°42 - printemps 2015

WASABI

www.wasabi.fr

REPORTAGE
Voyage au pays des mangeurs d'ours

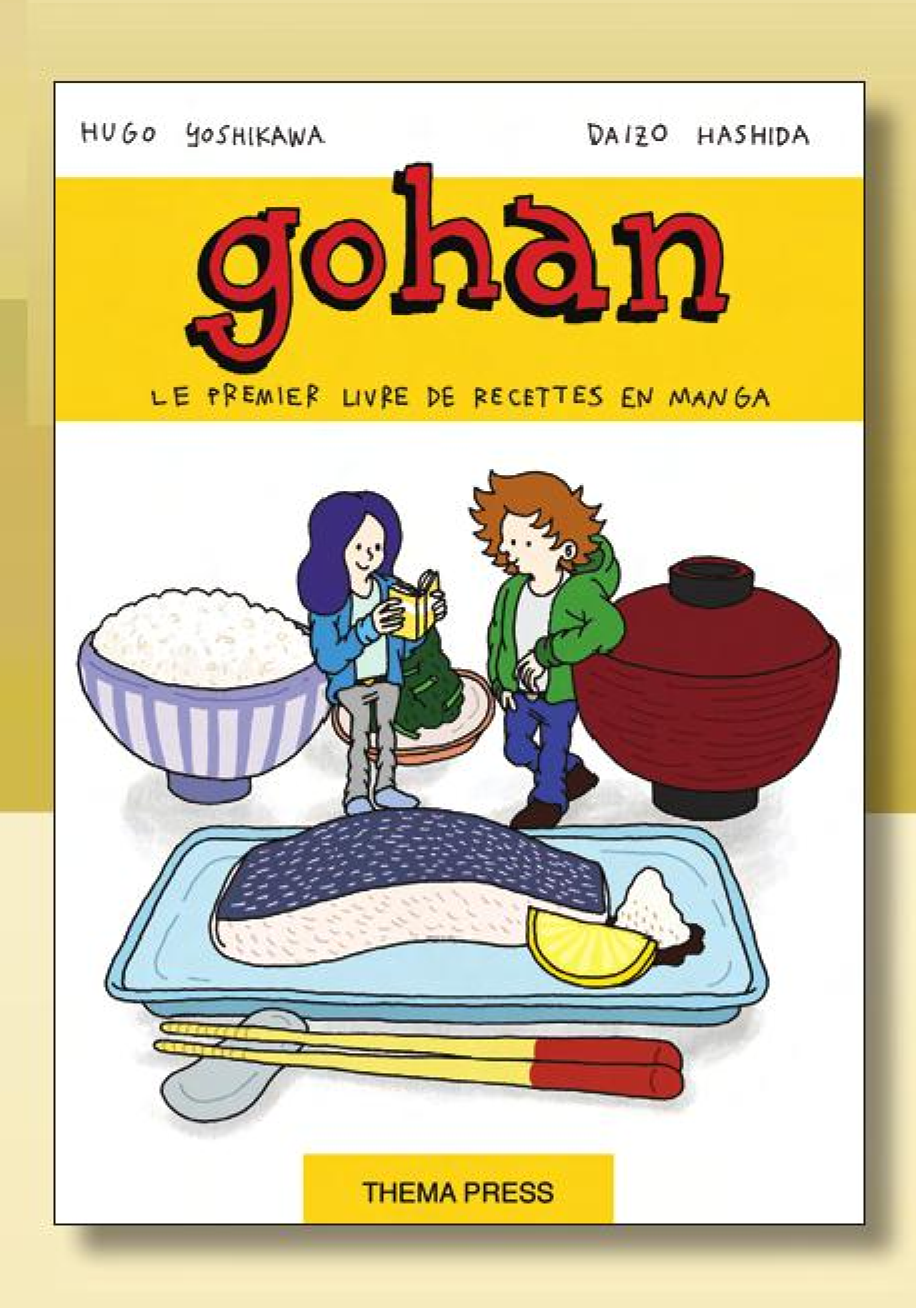
DÉCOUVERTE
Craquants légumes nippons



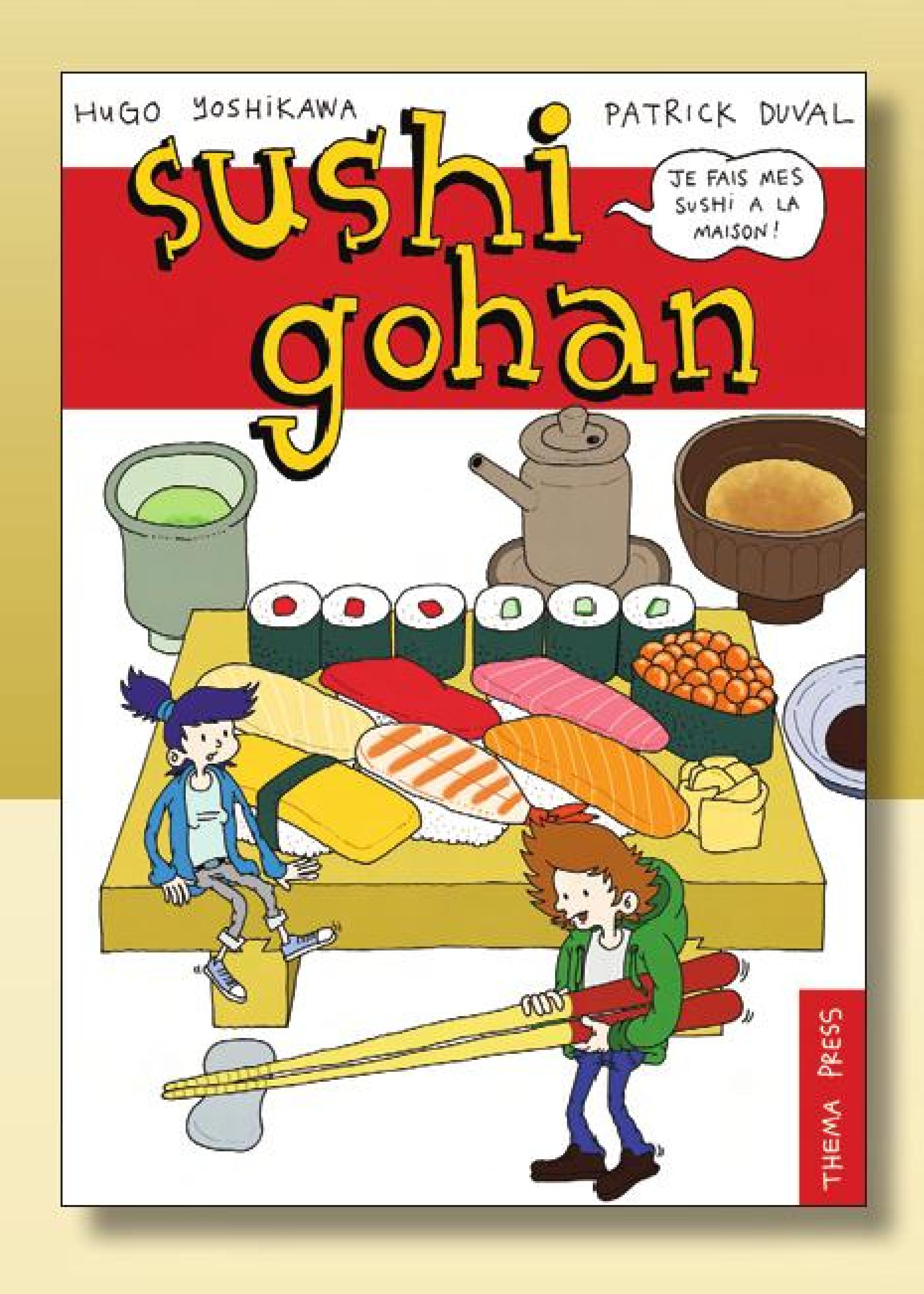
dossier

LA CUISINE JAPONAISE
CHOUCHOU DES CRITIQUES

OFFREZ-LUI TOUTE LA CUISINE JAPONAISE EN MANGA







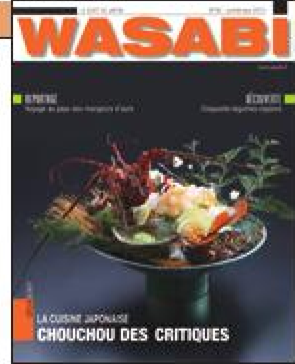
50 recettes
de cuisine japonaise traditionnelle
à réaliser en famille.
15 €

Un guide complet et ludique
pour **réaliser nigiri et maki**
comme un pro.
15 €

OUVRAGES ÉDITÉS PAR WASABI

En vente sur le site www.wasabi.fr

EDITIONS THÉMA PRESS



Quand la critique est bonne !

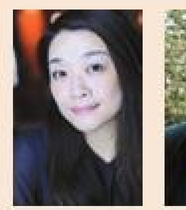
Peu de villes peuvent rivaliser avec Paris quant à la variété des cuisines « du monde » qu'on peut y déguster : chinoise, thaïe, vietnamienne, cambodgienne, libanaise, marocaine, tunisienne, italienne, espagnole, portugaise, grecque, éthiopienne…
Introduite en France au début des années 80, la cuisine japonaise est longtemps restée confidentielle avant « d'exploser » littéralement à la fin des années 90 au point de se banaliser puis, ce qui est plus grave, d'être dévoyée par des milliers de "faux japonais" ne servant que des menus sushi-brochettes assaisonnés à la sauce sucrée !
Heureusement, certains critiques exigeants comme François Simon au Figaro, François-Régis Gaudry à l'Express, Gilles Pudlowski au Point et quelques autres… se sont passionnés pour la "vraie" cuisine japonaise et ont converti, du même coup, des milliers de lecteurs à ses goûts subtils voire, parfois, déconcertants.
Dans le dossier de ce numéro, nous leur avons demandé d'expliquer comment ils ont découvert la cuisine japonaise et quelle place elle occupe, pour eux, parmi les autres cuisines. Nous en avons évidemment profité pour leur soutirer leurs adresses préférées, c'est-à-dire celles qu'ils fréquentent à titre personnel…
Et les japonais ? Que pensent-ils de la façon dont leur cuisine a été « adaptée » aux goûts français ? Fréquentent-ils les restaurants japonais de Paris avec le même plaisir qu'à Tokyo si tant est qu'ils les fréquentent ? Nous avons posé la question à quelques journalistes japonaises résidant en France et leurs réponses, vous le constaterez, sont pour le moins… surprenantes !
Enfin, en ce début de printemps, nous fêtons, dans ce numéro, un ingrédient central dans l'alimentation japonaise : les légumes. Bien entendu, on ne trouve pas en France toutes les variétés de légumes japonais mais certains, comme les shiitake ou le potimarron (kabocha), sont de plus en plus courants. Alors si vous avez un jour craqué pour les sushi, il y a fort à parier que vous craquerez aussi pour les légumes nippons !

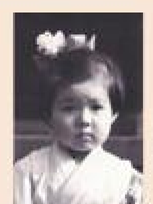
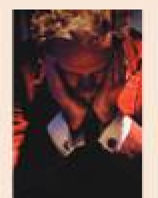
- COUVERTURE : Photo Monkey SASUKE
- RÉDACTION : Tinka **Kemptner**, Guillaume **Loiret**, Patrick **Manasson**, Raphaëlle **Marcadal**, Chihiro **Masui**, Camille **Oger**, Brigitte **Perrin**, Ryoko **Sekiguchi**, Jean-Luc **Toula-Breysse.**
- CONSEILLÈRE ÉDITORIALE : Dr Kathy **Bonan** (nutrition)
- CONCEPTION VISUELLE : Cyrille **Morillon**
- PUBLICITÉ : **01 42 08 50 47**
- IMPRESSION : **Groupe-Morault**
- DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : Patrick **Duval**

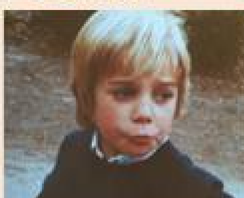
WASABI EST UNE PUBLICATION THÉMA PRESS SARL,
40 RUE DE MOUZAIA, 75019 PARIS. TÉL : 01 42 08 50 47
MAIL : **wasabi@wasabi.fr**
SITES INTERNET : **www.wasabi.fr et www.chef-sushi.com**
ISSN : 1767-6142
Page Facebook : wasabi, le goût du Japon

SOMMAIRE



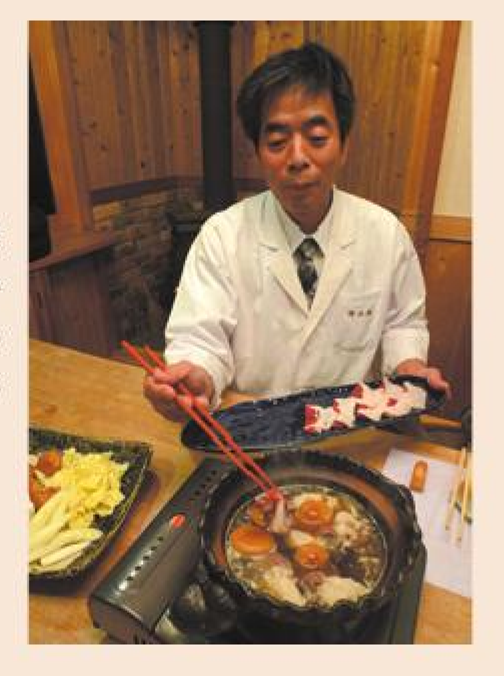




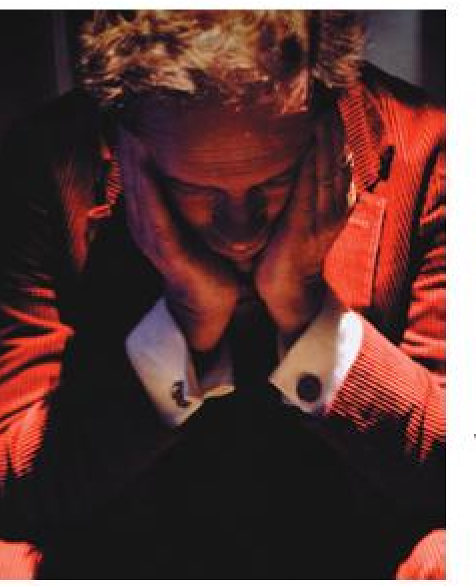






La cuisine japonaise

Depuis qu'elle a débarqué en France, à la fin des années 90, la gastronomie nipponne - la vraie - bénéficie, auprès des critiques gastronomiques, d'un traitement à part et, généralement plus que bienveillant. Wasabi en a interrogé quelques uns dont les « papiers » ont largement contribué a son succès



François Simon,

critique gastronomique au Figaro durant près de 25 ans au Figaro, il écrit aujourd'hui pour le magazine M (Le Monde)

L'AUTRE ABSOLU

Pour moi, la cuisine japonaise, c'est plus qu'une simple cuisine. Je me rends dans un restaurant japonais pour retrouver une sorte de quiétude que l'on ne trouve pas dans les restaurants français même très distingués, où vous êtes à la merci d'une table voisine qui vous gâche l'ambiance par une conversation trop forte.

Lorsque je suis dans un restaurant japonais, je me sens apaisé, reposé. Je suis dans un cadre qui respecte l'Art.

Mais ce n'est pas tout. Il y a aussi une énorme fascination. La cuisine japonaise, c'est aussi tout ce qu'il y a de plus mystérieux, comme les femmes pour les hommes. Les femmes, pour moi, sont l'Autre absolu, et en cuisine, la distance culturelle et historique entre la France et le Japon fait que cette cuisine reste mystérieuse, qu'elle ne nous dévoile pas tous ses secrets, et pour cela reste dans le désir tout en rendant cet amour de loin presque douloureux…

La part illisible de la cuisine japonaise me fait réfléchir et me fait avancer, voilà pourquoi la cuisine japonaise s'impose à moi presque comme une nécessité.

Mes restaurants préférés

- **Onodera** : une ambiance proche des restaurants tokyoïtes de haute volée règne dans ce lieu ; on peut y apprécier la précision et la méticulosité.
- **Tsukiji** et **Isami** : le confort qu'apportent ces deux lieux plus quotidiens m'est précieux. J'y vais régulièrement, il y a presque un côté rituel dans ces visites, y venir en habitué permet d'y pénétrer comme dans un havre de paix.
- **Takara** et **Toraya** : ces deux lieux, l'un restaurant, l'autre salon de thé, dégagent l'un comme l'autre une ambiance presque nostalgique. Takara évoque un restaurant traditionnel de province où les bons vivants se côtoient, et Toraya nous fait presque voyager dans le passé.

Toraya et Tsukiji







François Régis Gaudry,

L'Express, France Inter, Paris Première

UNE CUISINE QUI SOUSTRAIT AU LIEU D'AJOUTER

La gastronomie nipponne est sans conteste l'une des cuisines les plus raffinées au monde, mais nos conceptions du raffinement sont opposées. En France, on ajoute : sauces complexes, condiments, cuissons élaborées pour magnifier le produit ; au Japon, on soustrait, on découpe, pour accéder à la saveur originelle du produit.

Même si elle a emprunté aux traditions culinaires chinoise (ramen, gyoza…) ou indienne (curry…) qu'elle a développé des cousinages importants avec la cuisine coréenne, la cuisine japonaise peut revendiquer un statut culturel bien à part et des goûts singuliers, très identifiables. Les principaux éléments qui, selon moi la caractérisent sont : fraîcheur, saisonnalité, pureté.

Quand je choisis d'aller tester un restaurant, j'essaye de me rapprocher le plus possible des critères du vrai restaurant au Japon : une carte spécialisée (udon, soba, sushi…) et un comptoir pour un contact direct avec un chef qui cuisine sur l'instant sont a priori des gages de qualité. Mais avec la cuisine japonaise, il faut

chouchou de la critique

Par Tinka **Kemptner** et Ryoko **Sekiguchi**

être très humble. A chaque fois que je rentre du Japon, je me dis que plus j'en découvre, plus il m'en reste à découvrir…

Je choisis mes plats selon les critères de la fraîcheur et du fait maison… Pas de sushi ailleurs que dans une vraie sushiya et des nouilles udon ou soba uniquement lorsqu'elles sont fabriquées sur place. Personnellement, je suis très amateur de sushis, j'ai une passion pour les tempuras et l'Unagi (anguille) préparés dans les règles de l'art dans des établissements dédiés.

En termes de boisson, j'aime beaucoup le saké, un authentique vin de riz qu'on a longtemps confondu avec le tord-boyau des restaurants chinois. Cet alcool a ses traditions, ses régions, ses variétés de riz, ses producteurs passionnés… C'est un univers passionnant !

MES 6 JAPONAIS PRÉFÉRÉS

Yen pour ses soba maison et son bento du déjeuner, **Izakaya Isse** pour son bento au déjeuner, **Bizan** et **le Bar à sushi Izumi** pour les sushis au comptoir, **Sanukiya** pour ses udon maison, **Takara** pour son approche globale et sincère de la cuisine japonaise…

Le bar à sushi Izumi





Gilles Pudlowski,

Ancien critique du Point, écrit à présent pour Cuisine et vins de France, Saveurs, Les dernières nouvelles d'Alsace. Il est l'auteur de nombreux guides dont le « Pudlo Paris » et anime un blog : « Les pieds dans le plat » .

UNE MANIÈRE DIÉTÉTIQUE DE VOIR LE MONDE

Le premier restaurant japonais dont je me souvienne, c'est Kinugawa ancienne formule avec un plat dont je me rappelle encore avec émotion : les têtes de rougets au sel. Ca doit faire 30 ans à peu près…

Avec des gens comme Kinugawa, on a vu qu'on pouvait manger autre chose que des sushi tout en faisant un peu de régime. Quand je suis allé au Japon avec Jean Meyer, au bout d'une semaine de gastronomie j'avais perdu un kilo ! Mais ce voyage a été une véritable initiation et m'a permis de vraiment comprendre la cuisine japonaise. Cette expérience me servira, je pense, pour le restant de mes jours. Dans la cuisine japonaise l'esthétique a plus d'importance que dans la cuisine française. C'est elle, je pense, qui a fait comprendre à un gars comme Robuchon que le plat devait être présenté comme un tableau. Les fameux petits points à la Robuchon, ça vient du Japon ! Les mots qui définissent le mieux la cuisine japonaise : finesse, fraîcheur, adresse, souplesse, rigueur… Le geste du cuisinier est aussi important que son esprit. L'inconvénient, pour nous Occidentaux, c'est qu'elle est parfois un peu neutre au niveau du goût. Alors qu'en réalité, c'est une cuisine tout en finesse et en légèreté, qui va vers une certaine grâce…

Je vais parfois au Japonais quand je veux me remettre de trois jours de reportage avec de la crème, du beurre et du vin. Ma cantine, c'est Sushi Marché un petit restaurant qui est juste à côté de chez moi. C'est vraiment japonais, la soupe miso a du goût, les poissons sont coupés avec délicatesse et en plus c'est pas cher ! Quand on va dans un restaurant japonais, on ne mange pas de pain, il n'y a pratiquement pas de sauce… c'est quand même une manière diététique de voir le monde !

Côté boisson, je prends presque toujours du thé. J'adore le genmaïcha. Le saké, c'est pas vraiment mon truc.

MES 5 RESTAURANTS JAPONAIS PRÉFÉRÉS

- **Ginza Onodera, Kinugawa, Bizan, Toyo, Aida.**





© photo : V. Natali

Toyo et Onodera



François Lemarié,

Pariscope, Le Fooding, Version Femina



J'APPRÉCIE UN SUSHI RÉALISÉ DANS LES RÈGLES DE L'ART

Ma première vraie émotion, c'est Korin un petit restaurant de sushi rue Sainte-Anne que François Simon avait recommandé. J'ai tout de suite adoré et j'y suis retourné peut-être dix fois de suite !

Je me suis rendu compte alors que la cuisine japonaise était une vraie cuisine avec ses règles, ses saveurs propres (comme par exemple le daikon, la prune salée…). Et aussi, on le découvre de plus en plus, très variée. Ca a commencé par les sushi mais on voit, depuis quelques années, s'ouvrir des restaurants proposant d'autres spécialités comme les tempura ou de la cuisine familiale plus proche de celles que mangent les Japonais tous les jours. La question de savoir si le cuisinier est japonais ou pas est importante. Je pense, a priori que oui car les Japonais ont cette précision incroyable du geste. En même temps, il y a parfois des exceptions comme le chef de Icho (près de la Bastille) qui n'est pas japonais et fait des sushi très honorables. L'ennui, quand tout le monde est japonais dans le restaurant, c'est qu'on a un peu du mal à communiquer, à se faire conseiller. Mais c'est aussi ce qui fait leur charme…

Je choisis généralement d'aller tester tel ou tel restaurant quand je le vois cité par des confrères dont je respecte le jugement. Wasabi est clairement une référence dans le domaine. Je n'attends pas exactement la même chose d'un restaurant français et japonais. Si je vais chez L'Astrance, par exemple, je serai sensible au fait que le chef me fasse découvrir de nouvelles saveurs, des associations inattendues… alors que pour un japonais, j'apprécierai davantage un sushi réalisé dans les règles de l'art même avec un poisson aussi « banal » que du bar ou de la daurade.

MES CINQ RESTAURANTS JAPONAIS PRÉFÉRÉS

- **L'Amateur de Thés** à Pau en particulier pour la finesse de ses tempura mais aussi son shiso du Béarn qu'un maraîcher local fait pousser pour la chef.
- **Momoka** pour ses assaisonnements et ses plats popote de campagne sacrément délicats.
- **Kunitoraya 2** pour l'adéquation parfaite entre le cadre et le bento
- **Izakaya Issé** pour la qualité du bento plus vrai que nature et la belle sélection de sakés
- **6036** pour une vraie fusion franco-japonaise.





© photos : V. Natali

Monoka et 6036



Bruno Verjus

Chroniqueur gastronomique (Food Intelligence), auteur (Recettes pour ma femme) et cuisinier (Table, à Paris).

UNE ABSENCE DE COMMUNICATION CALCULÉE

J'ai découvert la cuisine japonaise il y a 25 ans, chez Isami sur l'île Saint-Louis à Paris. J'avais été surpris par l'accueil austère et l'absence de fioritures du lieu. On y servait des plats totalement inconnus pour moi, j'étais en territoire inexploré. Et personne n'était là pour me guider. Aucune explication, juste un menu avec des noms étranges. J'ai appris avec le temps que cette absence de communication était calculée, le chef maîtrise le français, il n'a juste pas envie de parler !

Pour quelqu'un qui s'intéresse aux goûts, qui veut cultiver son palais, la cuisine japonaise ouvre des horizons passionnants. Ce qui surprend au début, c'est l'extrême raffinement des assiettes. Le dressage, la vaisselle en laque, céramique ou bois... Il y a 25 ans, cette attention apportée à la présentation n'existait pas en France. Tout concourt à créer une expérience globale qui dépasse largement le contenu de l'assiette.

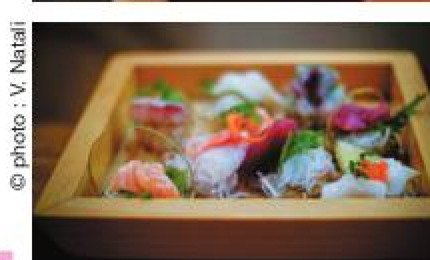
J'aime la rigueur avec laquelle les chefs nippons choisissent leurs produits, leur régularité, leur sérieux et leur savoir-faire.

MES CINQ RESTAURANTS JAPONAIS PRÉFÉRÉS

- **Maison Kaiseki** « Je suis depuis longtemps la cuisine de Hissa Takeuchi et elle m'émeut toujours autant. C'est précis, intelligent, créatif, pertinent. Je ne m'en lasse pas.
- **Isami** « Pour la rigueur et la régularité dont fait preuve le maître sushi. Le plus classique des sushiyas de Paris. »
- **Bizan** « Sa carte est assez courte mais j'aime la grande précision des saveurs. »
- **Kunitoraya 2** « Une très bonne cuisine. On en oublierait presque le personnel odieux et les prix indécents. »
- **Yuzu** « Joli travail sur les classiques tempura. »

Bizan et Yuzu





© photo : V. Natali





Caroline Mignot

Critique gastronomique (Table à découvert), auteur (Le guide Mignot, Le Paris sucré) et animatrice télé (Repas de fête, Arte)

LA CUISINE JAPONAISE, C'EST D'ABORD LE RESPECT DU PRODUIT

« Mon premier restaurant japonais, c'était Isami à Paris, pour le Gault & Millau, il y a une dizaine d'années. J'ai été charmée par le maître sushi en tenue traditionnelle mais la première bouchée, c'était fade et mou. Mais à la fin du repas, je trouvais ça bon.

Ce que j'aime dans la cuisine japonaise, c'est d'abord le respect du produit. Les aliments ne sont pas trop transformés, on retrouve l'essence du produit. J'adore aussi sa grande digestibilité. Elle fait du bien à l'esprit, au cœur et au corps. Le contraste des textures, des températures, les saveurs subtiles, les notes acides, amères… C'est complexe, on ne s'ennuie jamais. Dès que le palais commence à s'endormir, il y a toujours un petit électrochoc pour le réveiller, sous forme de tsukemono ou d'herbes folles. Grâce à la cuisine japonaise, j'ai compris qu'il y a un équilibre à respecter au cours d'un repas. Ce n'est pas un hasard si les Japonais portent autant d'attention à leurs bouillons : ça complète, c'est un contrepoint intéressant au cru et au froid.

Mes 5 restaurants japonais préférés

Zen : J'y vais au moins une fois par mois. J'y croise toujours des Japonais et des couples mixtes qui apprécient comme moi le curry japonais, le sakedon et l'udon à midi. J'y vais aussi le soir, pour les aubergines grillées au miso, qui me rendent folle. **Momonoki** : J'aime leur tonkatsu à la mayonnaise, servi dans un décor un peu futuriste. **Azabu** : J'adore leurs poissons marinés juste snackés. M'attabler au comptoir derrière lequel le maître s'exécute avec ses baguettes au dessus des plaques chauffantes, c'est un vrai moment de communion. **Sushi Okuda** : Avec ses huit places au comptoir, ce lieu me rappelle les meilleurs restaurants au Japon. J'ai été émue par la délicatesse infinie du chef qui, en fonction du poisson, propose des riz à des températures différentes. Les prix sont en conséquence. ». **Shu**, enfin, car je suis une grande fan de kushiage (brochettes panées) ».



© photo : V. Natali

Azabu et Momonoki

Alexander Lobrano,

Correspondant gastronomique en France du New York Times et du Guardian, et auteur de Hungry for Paris.

UN PLAISIR GUSTATIF QUI TRANSCENDE TOUTES LES FRONTIÈRES

« Ma première expérience de la cuisine japonaise date de mes années d'étudiant à Boston. C'étaient des sushis. Ce n'est que bien plus tard que j'ai découvert toutes les autres formes de la gastronomie nipponne, qui est d'une richesse extraordinaire. D'ailleurs, on ne peut pas parler de LA cuisine japonaise, mais DES cuisines japonaises, tout comme il est illusoire de vouloir parler de LA cuisine française.

Selon moi, il y a trois aspects qui la rendent très attrayante à travers toutes les cultures : son côté healthy, d'abord. Ensuite, son esthétique, son attention au détail. C'est si beau ! Il y a aussi le moment umami, vers lequel tendent tous les plats japonais : c'est un plaisir gustatif qui transcende toutes les frontières culturelles. Enfin, il y a le culte du produit, qui frise le fétichisme au Japon. Prenez les sushis : c'est bien plus qu'un simple bout de poisson cru posé sur une bouchée de riz. C'est le meilleur poisson possible servi sur un riz très particulier, à la bonne température, assaisonné comme il faut, préparé à la minute. Beaucoup de restaurants japonais à Paris ne l'ont pas encore compris malheureusement. Le saumon d'élevage proposé dans la plupart de ces restaurants ne se retrouverait jamais sur la carte d'un restaurant de sushis au Japon.

Je m'intéresse plus à la façon dont les jeunes chefs japonais à Paris interprètent actuellement la cuisine française. Découvrir des lieux comme Pages, Neige d'été ou Nakatani a été un immense plaisir pour moi. Bien que ce soient des restaurants français, la délicatesse et la légèreté japonaises y sont toujours présents. J'y ai découvert une interprétation lumineuse, créative, de la cuisine française.

Mes deux restaurants japonais préférés

Isami « Pour moi le meilleur endroit pour manger des sushis à Paris. »

Okuda « Je ne l'ai pas encore testé, mais ce que j'en entends me donne très envie de le découvrir ».





Okuda



Patrick Duval

Rédacteur en chef de Wasabi, directeur d'une école de sushi et gérant de deux restaurants japonais

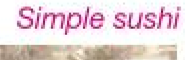
L'ÉMOTION VIENT UNIQUEMENT DU TRAVAIL ET DU SAVOIR FAIRE

« Je fais partie d'une génération qui a été élevée avec la cuisine chinoise et vietnamienne, dont les goûts très prononcés préparent mal à la subtilité des saveurs japonaises. Du moins ai-je appris très tôt à me servir des baguettes...

J'ai vraiment commencé à apprécier la cuisine japonaise en lisant "L'Empire des Signes" de Roland Barthes qui en parle très bien mais qui en fait une cuisine d'initiés : il y a ceux qui font partie des élus et tous les autres, aux goûts trop grossiers pour comprendre et apprécier... Ce côté clivant, qui vous distingue, est une des raisons, la plus mauvaise sans doute, de son succès en France. Mais ensuite, cela fonctionne exactement comme une drogue et on ne peut plus s'en passer. Même au bout de 30 ou 40 ans de fréquentation assidue des restaurants japonais, je ne m'en suis toujours pas lassé. Au point d'en ouvrir moi-même trois en 3 ans ! C'est du reste en travaillant au plus près de mes chefs japonais que j'ai compris, je crois, pourquoi cette cuisine est si différente de la nôtre : quand ils coupent le poisson, ou même simplement un légume, les chefs japonais sont concentrés sur ce qu'ils font à 150%. Non seulement ils ne craignent pas de répéter 1000 fois le même geste mais ils se demandent toujours comment ils pourraient l'améliorer ! C'est une cuisine dans laquelle on ne trouve aucune notion de génie créatif ou de plat "signature" (suivez mon regard). Elle emprunte à la nature ses couleurs et sa fraîcheur mais, l'émotion qu'elle crée vient uniquement du travail et du savoir faire.

MES TROIS RESTAURANTS JAPONAIS PRÉFÉRÉS

En dehors de mes deux établissements (Le **Bar à sushi** et **Isse Izakaya**), j'adore le **Zen** pour la personnalité (et les sushi) de maître Aiba. J'apprécie également la grande pureté des sushis du chef Karasuyama au **Benkay**. Enfin, je tire mon chapeau à deux non-japonais : Xavier Pensec (**Hinoki** à Brest) et à Ernest Do (**Simple sushi** à Marseille) deux belles personnalités que leur volonté mais peut-être surtout leur sincérité a propulsés au niveau des meilleurs sushiya ».



Simple sushi



Et les Japonais ?

Nous avons demandé à des journalistes japonaises spécialisées en gastronomie quel regard elles portent sur la façon dont « leur » cuisine est traitée en France.



Yukino Kano,

journaliste gastronomique

LES LÉGUMES ET LES FRUITS DU JAPON ME MANQUENT

Cela fait 18 ans que je suis en France et j'ai assisté à plus d'une évolution de la scène gastronomique. Je travaille sur les restaurants, pâtisseries et vins français, je n'ai donc que rarement l'occasion de goûter la cuisine japonaise dans le cadre de mon travail, ni dans ma vie quotidienne ; en tant que journaliste, j'essaie de m'informer et d'aller plutôt dans les nouveaux lieux de la gastronomie française ; or j'ai toujours très envie de manger japonais ! Je dois attendre que des amis me proposent d'aller dans un restaurant japonais…

Ce qui me manque ici, ce sont les légumes et les fruits du Japon. Même quand ils existent ici, ils n'ont pas le même goût ; là-bas leur goût est plus précis et profond. Je voudrais tant que les Français puissent les découvrir, en venant dans ma région natale, Nagano !

Ce que j'apprécie aussi beaucoup et que la cuisine française peut apprendre de la cuisine japonaise, c'est l'usage de la vaisselle. Ce ne sont pas de simples récipients, elles constituent la « scène », elles représentant aussi les saisons…

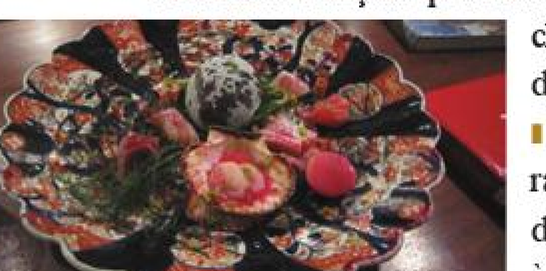
Parmi les plats japonais que j'aimerais voir en France, il y a l'oden (marmite de légumes, pâtés de poisson et de viande). C'est « le » classique du street food avec le takoyaki (boulettes de poulpes) et l'okonomi-yaki (galettes japonaises). C'est chaleureux, surtout en hiver. Pareil pour les ishiyaki-imo (patates douces cuites sur pierres chaudes), c'est ce qui réchauffe nos cœurs et nos estomacs quand il fait froid l'hiver.

MES 3 RESTAURANTS PRÉFÉRÉS

Bizan : j'y vais pour son sushi. J'aime bien le juste équilibre de la texture du riz.

Shû : Je pense que la technique de la friture au Japon peut figurer parmi les fiertés nationales, et ce restaurant de kushiage (petites brochettes frites) pousse son art jusqu'à l'élégance. Au Japon, il existe une culture de comptoir où on peut apprécier les conversations avec le chef. Les chefs français qui s'intéressent à la cuisine japonaise ont plein de choses à apprendre ici, non seulement l'art de la coupe, mais aussi celui de la friture.

Maison Kaiseki : Je vais dans ce restaurant de sushi surtout pour la personnalité du chef. Original et créatif, mais agréable à fréquenter comme personne aussi, et la fraîcheur des poissons est remarquable.



Maison Kaiseki



Chihiro Masui,

écrivain culinaire

LE SUSHI C'EST L'ÉPURE JAPONAISE

Ayant grandi entre la France et le Japon, je n'ai pas forcément les mêmes souvenirs gustatifs qu'un Japonais « authentique ». Mais c'est peut-être aussi pour cela que je suis très attachée à certaines traditions, comme le Nouvel An japonais, la fête la plus importante de l'année. Alors que les ingrédients sont impossibles à rassembler et qu'il n'y a pas du tout la même ambiance en France, j'essaie de reproduire cette cuisine traditionnelle de fête qui est mon souvenir le plus tendre et heureux de mes jours passées chez mes grands-parents, dans leur grande maison en bois, à Nara, ancienne capitale du Japon.

Pour le Nouvel An, on faisait la cuisine pendant tout le mois de décembre afin que les femmes puissent se reposer pendant les trois premiers jours de l'année – du moins en théorie. Ce que j'aime dans ces plats de fête, c'est l'abondance, le bonheur et le sentiment de partage, ainsi que les protocoles autour de l'art de la table, qui sont très stricts mais restent joyeux.

Un autre plat emblématique qui occupe une place particulière dans mon esprit, c'est le sushi. Enfant, quand j'étais malade et alitée, je réclamais toujours du sushi à ma mère, qui allait l'acheter dans l'un des rares restaurants japonais parisiens de l'époque. Le sushi était déjà un grand favori de ma mère et lorsque nous rentrions au Japon, elle m'emmenait toujours dans les meilleurs sushiyas de l'archipel.

Objectivement, c'est un plat incroyable qui réunit tout. La douceur, l'acidité, l'umami, le salé, tout en exigeant une préparation différente selon le poisson. À la fois riche en goûts et efficace, il n'y a rien de trop. L'épure japonaise… Si on ne devait emmener qu'un seul plat sur une île déserte, ce serait celui-ci.

MON RESTAURANT PRÉFÉRÉ

Jin : ce n'est pas un restaurant de sushi dans la norme, si on considère le style « Edo » (ancien Tokyo) comme le canon. Je ne suis même pas sure d'apprécier vraiment ses sushis. Mais j'aime le travail du chef, Takuya Watanabé, qui cherche à tirer le meilleur des produits français, forcément différents de ceux du Japon. Les restaurants japonais en France, quel que soit leur niveau, prennent les restaurants de l'Archipel comme référence, et essaient de s'en approcher tout en sachant que c'est impossible.



Jin



Aya Itô,

journaliste gastronomique et traductrice de livres culinaires

POUR MOI, L'IMPORTANT, C'EST LE SERVICE À LA JAPONAISE

J'habite à Paris depuis vingt ans, mais comme je rentre régulièrement au Japon, je dois dire que la cuisine japonaise ne me manque pas trop ici. Je suis originaire d'Iwaté où le riz est fameux, et chaque fois que je vais au Japon, je rapporte du riz.

Un élément auquel j'accorde une grande l'importance, c'est la personnalité, l'esprit de l'accueil. Le restaurant est un lieu où on « sert », et il ne faut pas oublier cette notion d'attention portée aux clients. Que la cuisine soit bonne, c'est la condition de base. Mais il faut qu'il y ait quelque chose de plus, comme l'esprit de service à la japonaise, auquel les clients français s'attendent dans des restaurants japonais… Sinon cela reste au niveau de l'acte de manger des plats qui « refroidissent nos corps et nos cœurs ». Actuellement la cuisine japonaise est à la mode en France, ainsi que les produits et les chefs japonais. Mais si les Japonais pensent qu'ils méritent cette passion par nature et qu'ils s'arrêtent de se perfectionner, de faire des progrès constants, la mode de la cuisine japonaise se tarira.

Mes 3 restaurants préférés



Kunitoraya 2

Pour moi, le mot clef pour apprécier un restaurant, c'est kichinto, qui signifie « sans rien négliger, avec sincérité, comme il faut, qui suit une ligne claire ». Rester dans l'essentiel, bref ce qui devrait être la règle d'or quel que soit le type de cuisine. Selon ce critère, je peux énumérer quelques noms :

- **Aida** : J'aime sa personnalité, son éthique. Il va lui-même au marché et il choisit directement les produits.
- Restaurant **Kunitoraya** : Au goût, on sent qu'il ne brûle pas les étapes de la préparation, ce qui peut sembler normal mais n'est finalement pas évident pour tout le monde…
- **Lengué** : j'apprécie beaucoup l'accueil chaleureux, qui se reflète dans les plats.



Ryoko Sekiguchi,

écrivain, auteur de livres sur la culture culinaire

A PARIS, JE MANGE RAREMENT JAPONAIS

La cuisine est un domaine essentiel de l'existence, et en même temps extrêmement fragile à transmettre, c'est l'une des raisons pour laquelle je fais ce métier d'écrire sur l'histoire culinaire.

Je suis aussi fascinée par l'histoire de la fermentation. Je pense que l'une des clefs de la richesse de la cuisine japonaise réside dans cette culture de fermentation, importée de la Chine et qui a connu sa propre évolution, du fait de la diversité climatique… Dans la pratique, à Paris j'essaie de retrouver en quelque sorte ces techniques traditionnelles ou régionales, je prépare de vrais takuan (radis en saumure) en faisant sécher les daïkon dans mon balcon, différents condiments à base de kôji (champignon qui favorise la fermentation, qu'on utilise aussi pour le saké), ou des produits de conservation longue au marc de saké… À Paris, je sors pas mal, mais chaque fois ce sont plutôt des restaurants français, espagnols, italiens ou encore cambodgiens, laotiens, coréens… Le tour du restaurant japonais ne vient qu'une fois par an !

ADRESSES DES RESTAURANTS CITÉS

Aida, 1 Rue Pierre Leroux, 75007 Paris, **L'Amateur des thés,** 22 Rue Pasteur, 64000 Pau, **Azabu,** 3 Rue André Mazet, 75006 Paris **Le Bar à sushi Izumi,** 55 bd des Batignolles, 75008 Paris, **Benkay,** 61 Quai de Grenelle, 75015 Paris, **Bizan,** 56 Rue Sainte-Anne, 75002 Paris, **Ginza Onodera,** 18 Rue du Louvre, 75001 Paris, **Hinoki,** 6 Rue des 11 Martyrs, 29200 Brest, **Isami,** 4 Quai d'Orléans, 75004 Paris, **Isse Izakaya,** 45 rue de Richelieu, 75001 Paris, **Jin,** 6 rue de la Sourdière, 75001 Paris, **Kinugawa,** 9 Rue du Mont Thabor, 75001 Paris, **Kunitoraya 2,** 5 Rue Villedo, 75001 Paris, **Lengué,** 31 Rue de la Parcheminerie, 75005 Paris, **Maison Kaiseki,** 7 Rue André Lefebvre, 75015 Paris, **Momoka,** 5 Rue Jean-Baptiste Pigalle, 75009 Paris, **Momonoki,** 68 Passage Choiseul, 75002 Paris, **Sanukiya,** 9 Rue d'Argenteuil, 75001 Paris, **Shu,** 8 Rue Suger, 75006 Paris, **Simple sushi,** 72 Boulevard Notre Dame, 13006 Marseille, **Sushi Okuda,** 18 rue du Boccador, 75008 Paris, **Takara,** 14 Rue Molière, 75001 Paris, **Toraya,** 10 Rue Saint-Florentin, 75001 Paris, **Toyo,** 17 Rue Jules Chaplain, 75006 Paris, **Tsukizi,** 2 Bis Rue des Ciseaux, 75006 Paris, **Yuzu,** 33 Rue de Bellechasse, 75007 Paris, **Zen,** 9 rue de l'Echelle, 75001 Paris, **6036,** 2 Rue Jean-Pierre Timbaud, 75011 Paris.

Le goût de l'ours

A QUELQUES KILOMÈTRES DE KYOTO, SUR LES RIVES DU LAC YOGO, « TOKUYAMA-ZUSHI » EST L'UNE DES RARES AUBERGES JAPONAISES À SERVIR DE L'OURS. UNE VIANDE AUSSI RARE QUE DÉLICATE, PRÉPARÉE AVEC PASSION PAR LE CHEF TOKUYAMA, LA FOIS CHASSEUR ET CUISINIER

Photos Takashi Morieda

Par Ryoko **SEKIGUCHI**

En ce matin de la fin novembre où je viens visiter l'auberge, Hiroaki Tokuyama a les mains rouges et enflées. Il m'explique que la saison de la chasse à l'ours vient de s'ouvrir et qu'il faut travailler sans relâche pour ne pas gâter les prises.

On compte en moyenne dix heures de labeur juste pour enlever la peau. Les poils de l'ours sont durs comme ceux du hérisson, et les bêtes pèsent facilement 100 à 150 kg pièce. En pleine saison, Tokuyama doit appeler du renfort : même à trois, la préparation complète de l'animal dure au moins six heures. Mais le travail a beau être éprouvant, il insiste pour opérer lui-même. « Si la personne qui s'en charge ne cuisine pas, ou du moins, pas comme moi, explique-t-il, elle se trompera dans la découpe. Pour des raisons d'hygiène aussi, je préfère m'en occuper moi-même ». Le goût et la saveur pourraient être affectés par un autre traitement. Tokuyama s'est construit une cabane tout exprès, où il vient s'enfermer pour préparer les bêtes lorsqu'il n'est pas dans sa cuisine, quatre mois durant, jusqu'en mars.



Shabu shabu d'ours aux poireaux.

Une couche de graisse épaisse et savoureuse

A l'étranger, on s'est beaucoup intéressé aux tabous touchant la consommation de viande animale dans le Japon pré-moderne. Bien sûr, cette histoire n'est pas complètement inventée ; les Japonais eux-mêmes aiment parfois se la remémorer. Il n'en est pas moins vrai que dans les régions montagneuses, la présence de chasseurs et la consommation de gibier n'ont jamais tari. Ce n'est pas le cas seulement dans les campagnes : un document datant de 1832 décrit la croissance à Edo (ancien nom de Tôkyô) du nombre d'« officines médicinales », qui servaient sous ce nom des marmites de sanglier, de cerf, d'ours et de lièvre.



Le soir, M. Tokuyama se transforme en chef.



Une chair très grasse pour mieux passer l'hiver.

Hiroaki Tokuyama le confirme : depuis son enfance, en hiver, les volailles sauvages de toutes espèces ont toujours eu leur place sur la table familiale, comme la viande d'ours. Son père aussi était chasseur.

Cela étant, la viande d'ours reste un mets d'exception. Quelques centaines d'ours seulement sont consommés chaque année dans l'archipel.

Dans le nord du Japon, fréquenté par les ours, les viandes comestibles ont toujours constitué une denrée précieuse : les hivers y sont plus rigoureux qu'ailleurs. C'est d'ailleurs en hiver qu'il faut les consommer : lorsqu'ils se préparent à hiberner, les ours se couvrent d'une couche de graisse épaisse et savoureuse. Il est arrivé plus d'une fois que les montagnards doivent leur salut à cette viande, quand les hauteurs, couvertes des mois durant d'un lourd manteau neigeux, contraignaient à leur tour les humains à une sorte d'hivernation. Sans doute le grand froid, et les cheminées fumantes, expliquent-ils aussi le succès de la soupe à l'ours : c'est la recette la plus populaire partout où cette viande est consommée.

Un plat qui aide à supporter le froid

Contrairement à ce que son apparence pourrait faire craindre, la viande d'ours est assez tendre, et délicate au goût. Cuite comme il faut, elle est juteuse à point et sa graisse rappelle celle du cochon ibérique – il fond, comme elle, à basse température. En bouche, on pourrait croire un morceau de bœuf maigre associé à de la graisse de porc de haute qualité. Il faut dire que la soupe que j'ai goûtée chez « Tokuyama-zushi » n'était pas toute traditionnelle. Le consommé était à base de trionyx, autre spécialité du lac Yogo, où cette tortue se rencontre à l'état sauvage. Ce consommé, à la fois épuré et plus « charnu » que le consommé de poisson, s'alliait merveilleusement à la viande.

Au Japon, de nos jours, la pratique de la chasse est confrontée une série de mutations complexes. D'un côté, en réponse à l'accroissement incontrôlé des populations animales, on voit se développer des campagnes d'incitation à la consommation de la viande de cerf. Dans le même temps, les traditions culinaires associées à la préparation du gibier sont en passe de se perdre. C'est le cas en particulier à Tôhoku, où les taux de

radioactivité recensés chez plusieurs espèces, dont les ours, dépassent largement les seuils de tolérance.
Dans son auberge, Tokuyama envisage tout le potentiel de la viande d'ours. « Il n'y a pas de sens à parler d'une viande bonne ou mauvaise, affirme-t-il. Si une viande n'est pas bonne au goût, c'est que l'on n'a pas su la traiter comme il faut pour qu'elle soit savoureuse. Dans notre région, la viande d'ours a toujours été un produit d'hiver, pour supporter le froid ; une fois le printemps arrivé, on n'en mange plus. Moi, je voudrais explorer toutes les possibilités que recèle l'animal, le préparer en charcuterie, à la façon du lard de Colonnata – vu la nature de la viande, c'est tout à fait envisageable. Ainsi, on pourrait découvrir un goût nouveau, jamais senti auparavant ; du « jambon » d'ours, par exemple, avec des légumes de début d'été… ».

« Mieux comprendre l'animal »

Entre tous les professionnels qui ont affaire au vivant, il y a un point commun : lorsqu'ils évoquent leurs produits, ils se mettent à parler sur le même ton avec lequel ils parleraient de leurs enfants. Cela peut sembler banal à dire : chez tous ceux qui vivent des trésors de la nature, on remarque ce sens du respect profond. Lorsqu'il évoque les reliefs environnants, Tokuyama parle toujours de « la montagne aux trésors ». Il y a d'ailleurs planté lui-même des poivriers du Szechuan.
Tout à coup, en plein milieu de la conversation, Tokuyama se lève pour déclarer : « Je vais réaliser pour vous un plat spécial que j'ai baptisé 'l'ours et ce qu'il mange' ! ». Sur l'assiette, on reconnaît des raisins de montagne, des yams, une sauce au verjus, des radis sauvage, des noix et de la sauce d'egoma (plante de la famille du shiso), délicatement disposés autour du lard de l'ours.
Selon la saison et la région, les ours peuvent se nourrir de différentes espèces de graines et de fruits. Pourtant, même hors élevage industriel, on songe rarement à associer une viande à ce qui constituait l'alimentation de l'animal vivant. Consommer le gibier local se révèle donc aussi une excellente occasion d'ouvrir les yeux sur ce qui fait sa vie.

M. Tokuyama explique : « J'associe souvent des produits du lac et de la montagne. Vous venez de manger des œufs de truite sauvage enroulés dans une fine tranche de viande d'ours ; le poisson et la viande dans une même assiette ! Pourtant, il y a une logique, puisque tout ce qui est servi ici vient des environs. Il y a une rivière à côté et tout cet ensemble constitue la chaîne alimentaire de l'écosystème qui nous entoure. L'eau qui descend de la montagne jusqu'à la rivière pour aller se jeter dans le lac est toujours la même. Alors, associer le poivre du Szechuan de la montagne à l'anguille sauvage du lac ; verser un peu du miel sur le poisson fermenté, le funa-zushi : tout fait sens. » De fait, le sens se manifeste clairement, dans le goût. La viande d'ours est savoureuse, parce qu'on « essaie de mieux comprendre » l'animal, pour découvrir un goût nouveau, jusqu'alors inconnu.

Craquants légumes japonais !

AU JAPON, LES LÉGUMES SONT PRÉSENTS À TOUS LES REPAS, CUISINÉS AVEC UN SOIN ET UN SENS DE L'ESTHÉTISME PARTICULIERS. ILS MARQUENT ÉGALEMENT LE PASSAGE DES SAISONS

Textes et photos
Camille **OGER**

« Les légumes sont la base de la cuisine japonaise », explique le docteur Takeo Koizumi, professeur honoraire à l'université d'Agriculture de Tokyo. « Les plats principaux de la cuisine traditionnelle contiennent des légumes-racines comme les radis et les patates douces, des légumes verts et des plantes sauvages au printemps, des champignons des montagnes en automne, ainsi que des haricots. »

La cuisine traditionnelle repose principalement sur les végétaux sauvages natifs, appelés poétiquement *yama no sachi,* « fruits de la montagne », ou plus prosaïquement *sansai*, « plantes de montagne », comme les pousses de bambou (*takenoko*), de renouée du Japon (*itadori*) ou les crosses de fougères (*warabi*). On les mange encore aujourd'hui à grande échelle. Souvent assez âpres et amers, ils doivent être bouillis longuement pour être consommés.

Les premiers légumes cultivés dans l'archipel sont issus de ces espèces sauvages ou sont venus du reste du continent asiatique au fil des siècles : racines de lotus (*renkon*), bardane (*gobo*), crucifères et haricots en tous genres, navets (*kabu*), carottes (*ninjin*), épinards (*horenso*)... Beaucoup de racines, rhizomes et légumes-feuilles ont été domestiqués depuis si longtemps par les Japonais qu'ils ont, à force de sélections et croisements, abouti à la création de variétés bien particulières. Les légumes-fruits, hormis les concombres (*kyuri*) et les aubergines (*nasu*), ont pour leur part longtemps été absents. Les épices eux non plus n'étaient pas courants, laissant le goût des légumes au premier plan. Certaines herbes et rhizomes ont toutefois très tôt joué un rôle aromatique délicat, comme le gingembre (*shoga*) ou le *mizuna*, une herbe proche de la roquette.

Toute la sagesse de la cuisine japonaise

Plus tard, à partir du 16e siècle, de nouveaux végétaux sont arrivés d'Europe ou du Nouveau Monde, comme les potirons (*kabocha*), les pommes de terre (*jaga-imo*) et les patates douces (*satsuma-imo*), qui ont d'ailleurs sauvé le Japon de la famine. Le maïs, les tomates, les laitues et les poivrons ont eux aussi trouvé leur place dans les cuisines japonaises, mais il ne faut pas s'y



Etal de légumes fermentés au marché de Nishiki à Kyoto.

tromper : ce sont des apports très récents, et ils sont encore perçus comme des légumes « occidentaux ». Le chou cabus (*kabetsu*) a en revanche totalement été adopté : bien qu'il ne soit connu des Japonais que depuis le 19e siècle, c'est aujourd'hui l'un des légumes qu'ils consomment le plus, souvent sans connaître ses origines européennes.

Chacun de ces végétaux courants, qu'il soit traditionnel ou non, est associé à une saison et une région, deux éléments capitaux en cuisine au Japon. On sait par exemple en voyant à table de jeunes pousses de bambou que l'on est au printemps, alors que le concombre symbolise l'été. De même, un Japonais fera immédiatement une connexion mentale entre les patates douces et le sud de Kyushu, ou entre les pommes de terre et l'île d'Hokkaido. Au-delà du produit alimentaire, le légume est un marqueur de temps et d'espace, une manière de célébrer l'ici et maintenant. Comme le remarque le docteur Koizumi, « les légumes de saison qui sont les plus nourrissants et les plus savoureux sont utilisés judicieusement. C'est là toute la sagesse de la cuisine japonaise. »

L'art de couper les légumes

Si le Japon a à sa disposition une large palette de légumes, c'est surtout l'art de les préparer qui est remarquable. Règle numéro un : les légumes se mangent frais : la consommation de conserves est anecdotique, et les surgelés moins répandus que chez nous. Règle numéro 2 : avant de cuisiner un légume, il faut le tailler afin d'en tirer le meilleur parti. C'est un art capital au Japon, chaque forme ayant un sens : on coupe en demi-lunes (*hangetsugiri*), en feuilles de ginko (*ichogiri*), ou en feuilles de bambou (*sasagaki*) par exemple. Au-delà de l'aspect visuel, ces formes feront ressortir certaines textures, certaines saveurs, et seront idéales pour certains types de cuisson.

Il y a en effet de nombreuses manières de cuisiner les légumes au Japon. Certains sont appréciés crus, comme le *daikon*, d'autres en salaisons croquantes appelées *tsukemono* ; les épinards seront quant à eux très souvent servis en *ohitashi*, c'est-à-dire juste blanchis puis marinés dans une sauce à base de *dashi*, sauce soja et *mirin*. On fera généralement la bardane en *kinpira* : légèrement sautée, puis rapidement cuite à l'étouffée et dégustée froide ; le chou chinois est pour sa part indissociable du *nabe*, un plat d'hiver à partager composé de viande ou de poisson et de légumes cuits dans un bouillon. Les recettes aux légumes sont nombreuses et variées, de la *tempura* au *yakitori*, de l'*oden* au *gyoza*. Même les plats nippons considérés comme très riches et gras contiennent des légumes frais : c'est le cas par exemple de l'*okonomiyaki*, bourré de chou et de ciboule (*negi*), mais on retrouve aujourd'hui les légumes jusque dans les bonbons, les chewing-gums et les crèmes glacées...

Faire son marché au Japon



Kabetsu : Doux et tendre, aussi bon cru que cuit, c'est un légume récent au Japon – d'où son nom, transcription phonétique du mot français « caboche » utilisé pour désigner les choux cabus - mais il est vite devenu un produit du quotidien.



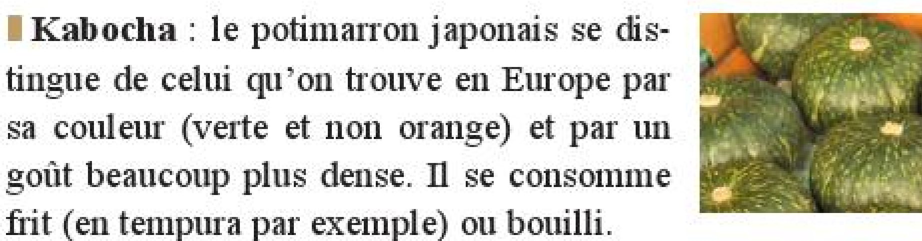
Ninjin : Les carottes japonaises sont souvent plus grosses que les nôtres, mais leur saveur est plus ou moins la même. Une variété ancienne de Kyoto fait son grand retour actuellement : la *kintoki ninjin*, plus longue, plus rouge et plus sucrée.



Daikon : Ce radis géant est le légume le plus consommé au Japon. Sa pointe est la partie la plus piquante, il s'adoucit en remontant vers les feuilles. On le voit souvent cru et râpé en accompagnement des *sushi*, mais il est également délicieux cuit ou saumuré.

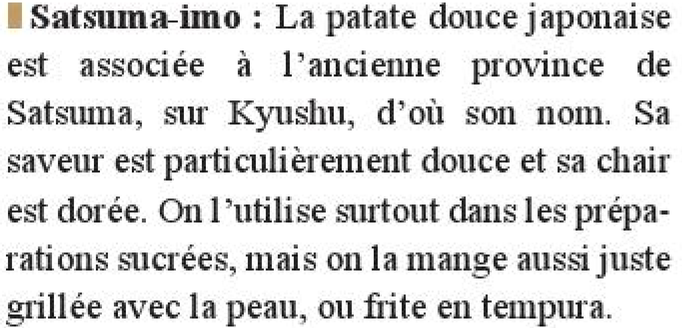


Kabu : Il existe un grand nombre de variétés de navets au Japon, de toutes les tailles, formes et couleurs. Les plus courants ont une belle peau blanche bien lisse et une saveur proche du *daikon*, quoique plus douce.



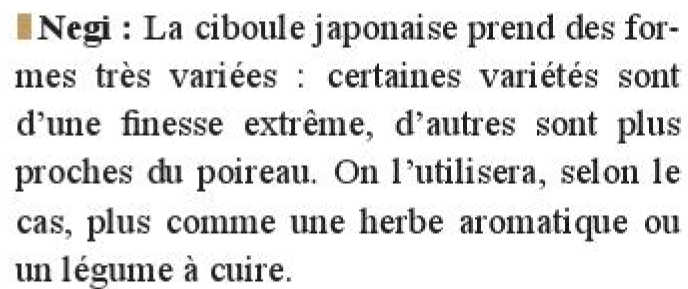


Kabocha : le potimarron japonais se distingue de celui qu'on trouve en Europe par sa couleur (verte et non orange) et par un goût beaucoup plus dense. Il se consomme frit (en tempura par exemple) ou bouilli.





Satsuma-imo : La patate douce japonaise est associée à l'ancienne province de Satsuma, sur Kyushu, d'où son nom. Sa saveur est particulièrement douce et sa chair est dorée. On l'utilise surtout dans les préparations sucrées, mais on la mange aussi juste grillée avec la peau, ou frite en tempura.

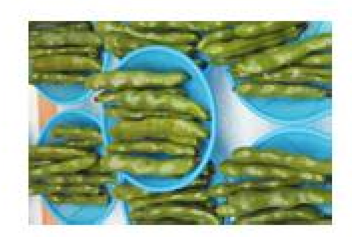




Negi : La ciboule japonaise prend des formes très variées : certaines variétés sont d'une finesse extrême, d'autres sont plus proches du poireau. On l'utilisera, selon le cas, plus comme une herbe aromatique ou un légume à cuire.



Kyuri : Les concombres japonais sont bien plus fins et souvent plus épineux que les variétés européennes. Les graines sont petites et discrètes sous la dent. On les mange généralement crus ou saumurés, avec la peau.



Mame : C'est le terme générique pour toutes sortes de haricots. Les plus connus en France sont sans doute les *edamame,* qui se dégustent cuits à la vapeur et salés ; ils sont excellents en apéritif.



Takenoko : Les pousses de bambou peuvent être très fines ou massives selon les variétés ; elles sont indissociables des *ramen*, mais vont aussi très bien avec le riz. Attention toutefois à les faire bouillir longuement pour les débarrasser de leur amertume.



Renkon : Les racines de lotus se reconnaissent à leur forme qui offre un ravissant motif lorsqu'elles sont coupées en rondelles. On peut les manger frites ou mijotées ; à Kumamoto sur Kyushu, on se régale de *karashi renkon*, une racine de lotus fourrée de *miso* et de *karashi* (moutarde japonaise).



Gobo : Bien que naturellement présente en Europe, la bardane n'est pas consommée chez nous. C'est bien dommage car sa mâche particulière et sa saveur rappelant le salsifis ou le topinambour en font une racine de choix.



Mizuna : Cette herbe aux feuilles dentelées rappelle la roquette. On la mange crue en salade ou juste blanchie, mais elle a également sa place dans le *nabe*.



Kinoko : Les Japonais sont fous de champignons. Parmi leurs variétés favorites, on retrouve les célèbres *shiitake*, les *shimeji*, longs, fins et blancs, les pleurotes, appelés *hiratake*, ou les *nameko*, petits, ambrés et couverts d'un mucilage qui leur donne une consistance unique.

Recette

Le potimarron poêlé sauce sucrée

Faites bouillir de l'eau et ajoutez-y une cuillère à soupe de dashi en poudre. Coupez le potimarron en deux, videz l'intérieur et coupez-le en petits morceaux. Jetez les morceaux de potimarron dans l'eau et laissez-les cuire jusqu'à ce que vous puissiez les traverser avec une fourchette. Retirez-les et faites-les dorer à l'huile dans une poêle durant deux ou trois minutes puis, au dernier moment, ajoutez un mélange de saké, de sauce soja et de mirin (1/3 de chaque).





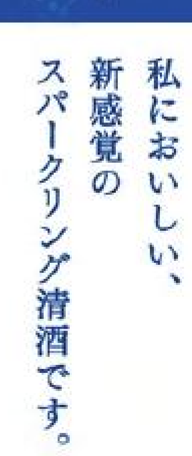
Tél : 01 45 10 24 00
Fax : 01 45 10 24 01
commande@foodex.fr

www.foodex.fr
Importateur de produits alimentaires japonais





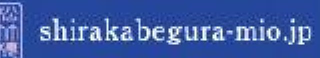










Produit dans la brasserie Shirakabegura à Hyogo



Whisky Sake Shochu Liqueurs

























L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec moderation.